

Menu Dents Gourmandes

Huisgemaakt – vers en lokale producten – makkelijk op te warmen



Grootmoeders menu

Éen gerecht per groep per dag.

'Coq' au vin €19,50 p.p.

Kippenpoten in rode wijn saus, geserveerd met 3 soorten verse groentes en aardappelgratin.

Boeuf Bourguignon €19,50 p.p.

Klassieke runderstoof in bourguignon saus, geserveerd met 3 soorten verse groentes en aardappelen in schil.

Eendenbout gekonfijt €19,80 p.p.

Huisgemaakte gekonfijte eendenbout met rode vruchten-laurier saus, aardappelpuree met grove mosterd en 3 soorten verse groentes.

Lasagne ricotta (rundergehakt of vegetarisch) €19,50 p.p.

Lasagne met ricotta kaas, geserveerd met royale groene salade, garnering, mozzarella en balsamicodressing.

Lamsschenkel €24,50 p.p.

Langzaam gegaarde lamsschenkel met kappertjes, olijven en licht pittige tomatensaus, geserveerd met 3 soorten verse groentes en aardappelen.



Savoyaardse specialiteiten

Éen gerecht per groep per dag.

Raclette €20,50 p.p.

220 gr. raclette kaas, gekookte aardappelen, groene salade, cornichons, garnituur en een vinaigrette. Huisgemaakte charcuterie: €8,50 per persoon.

Kaasfondue €22 p.p.

200 gr. Kaasfondue geserveerd met brood, groene salade, cornichons, garnituur crudites en een vinaigrette. Huisgemaakte charcuterie: €8,50 per persoon.

Tartiflette €19,50 p.p. of een vegetarischse versie met bospaddenstoelen €22 p.p.

Tartiflette (reblochon kaas, aardappelen, uien en spek) geserveerd met een royale groene salade, garnituur en een vinaigrette. Huisgemaakte charcuterie: €8,50 per persoon.

Croziflette €19,50 p.p. of een vegetarische versie met bospaddenstoelen €22 p.p.

Croziflette (reblochon kaas, pasta, uien en spek) geserveerd met een royale groene salade, garnituur en een vinaigrette. Huisgemaakte charcuterie: €8,50 per persoon.

Menu Dents Gourmandes

Huisgemaakt – vers en lokale producten – makkelijk op te warmen



Wereldse smaken

Éen gerecht per groep per dag.

Chili con carne €24,50 p.p. of een vegetarische chili €22 p.p.

Kip chili en een pulled rundvlees chili, of een pittige groente chili geserveerd met rijst, huisgemaakte wraps, mais-kaas pannekoekjes, sla, guacamole en salsa.

Gemarineerde en gegrilde spareribs en pulled pork €22,50 p.p.

Spareribs en pulled pork geserveerd met een bbq saus, een aardappelgerecht en 3 soorten verse groentes.

Kip spies met curry saus of een groente spies met curry saus €23,50 p.p.

Curry saus geserveerd met een gegrilde spies, huisgemaakte naans, rijst, namak paré, coleslaw, raïta en chutney.

Tajine met ambachtelijke merguez worstjes of een or vegetarische tajine €19 p.p. of vis€23,50 p.p.

Uw keuze geserveerd met couscous, 3 soorten verse groentes en een kruidenbouillon.

Vegetarische risotto €19,50 p.p. of een vis risotto €23,50 p.p.

Risotto op basis van een verse kruidenbouillon geserveerd met 3 soorten verse groentes en kaascrackers met venkel.

Taart en cake (Ø 28 cm) €34,50

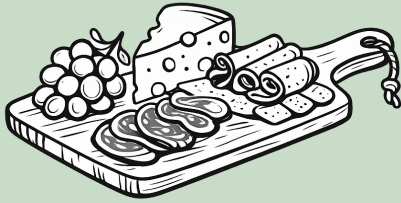
Pure chocolade brownie met noten en chili
Carrot cake met spekulaas en icing
Tarte tatin van appel
Cheesecake met rood fruit en yoghurt
Kersencrumble
Tiramisu met koffie, mascarpone en amandelen
Citroen taart op Bretonse zanddeeg bodem

1 liter sorbet/ijs

100% huisgemaakt
Aardbeien sorbet €13
Vanille ijs €14,50
Chocolade ijs €14,50
Mango & passievrucht sorbet €14,50
Vanille & cookie dough €16
Chocolade ijs met kleine stukjes chocola €16

Menu Dents Gourmandes

Huisgemaakt – vers en lokale producten – makkelijk op te warmen



Borrelplanken om te delen

1 plank voor 6-8 personen

Huisgemaakt & traditioneel:

Charcuterie 100% huisgemaakt: €72

4 soorten charcuterie, huisgemaakte rillete, cornichons en 1 baguette.

Alpen kaasplank:

Lokale kazen: €68

Tomme, reblochon, geitenkaas, abondance en blauwe kaas, huisgemaakte chutney
1 baguette, fruit en noten.

Portes du Soleil:

Gemende plank met kazen & charcuterie: €130

4 Alpenkazen (tomme, reblochon, geitenkaas en abondance)

4 soorten huisgemaakt charcuterie, huisgemaakte rillete, fruit en noten, cornichons
en 1 baguette.

Zon en smaken (100%vegetarisch):

Méditerrané plank €65

Muhammara, gemarineerde feta met citrus,
gemarineerde olijven, boter met verse kruiden uit eigen tuin,
sesamsticks en 1 baguette.

Hartige taarten (Ø 28 cm) €32,50

Geitenkaastaart:

Taart met geitenkaas, rode biet en spinazie.

Quiche Lorraine:

Taart met spek, ui en kaas.